

- Galletas linzer -



INGREDIENTES

360 G DE HARINA

130 G DE ALMENDRAS MOLIDAS

1 PIZCA DE SAL

340 G DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

180 G DE AZÚCAR

2 YEMAS DE HUEVO

2 CDITAS. DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

MERMELADA DE FRESA

AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. MEZCLA EN UN BOWL LA HARINA, LA PIZCA DE SAL Y LAS ALMENDRAS MOLIDAS.
2. ACREMA EN LA BATIDORA LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR HASTA QUE ESPONJE Y BLANQUEE.
3. AGREGA LAS YEMAS DE HUEVO Y MEZCLA.
4. AÑADE LAS 2 CDITAS. DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA.
5. COMBINA LOS INGREDIENTES SECOS CON LA MEZCLA DE MANTEQUILLA E INTEGRA.

6. ENVUELVE LA MASA EN PAPEL FILM Y REFRIGERA DURANTE 1 HORA.
7. CORTA UN PEDAZO DE LA MASA Y APLANA CON UN RODILLO HASTA TENER UN GROSOR DE MÍNIMO 4 MM.
8. UTILIZA UN CORTADOR CIRCULAR DE 6 MM PARA HACER LAS GALLETAS. ASEGÚRATE DE CORTAR ALGUNAS GALLETAS POR EL CENTRO DE LA MITAD.
9. HORNEA POR TANDAS A 180° C DE 10 A 11 MINUTOS.
10. CUANDO LAS GALLETAS ESTÉN FRÍAS, ESPOLVOREA AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SOBRE LAS GALLETAS PERFORADAS POR EL CENTRO.
11. COLOCA UNA CUCHARADITA DE MERMELADA EN LA GALLETA BASE (NO PERFORADA) Y PON ENCIMA LA GALLETA ESPOLVOREADA.